



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURDA ZİYAFET

1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
İç için:
300 gr kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
1 adet patates
1 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesi bir araya getirilir, kulak memesi sertliğinde bir hamur yapılır. Hamur dinlenirken iç hazırlanır. Kuşbaşı etler bir kaç parçaya keserek daha da küçültülür. Soğan ince kıyılır, patates ve domates küçük küçük doğranır, karabiber ve tuz katılır. Hamur 6 eşit parçaya ayrılır. Her biri tatlı tabağı kadar açılır. İç malzemesi paylaşılır. Poğaçaya gibi katlanır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir, tereyağı sürülür, tam ortalarına küçük birer delik açılır. 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir.